

Veľká noc NA CHALUPE

Pre moderátorku Katku Jesenskú z relácie Na chalupe sa Veľká noc spája s ich tradičnou rodinnou polievkou, ktorú varievala jej mama. Jej recept prezradila aj nám.



KATKINA VEĽKONOČNÁ POLIEVKA

POTREBUJETE

2 lyžice masla
2 lyžice hladkej múky
300 g zemiakov, olúpaných
a nakrájaných na kocky
4 vajcia uvarené natvrdo
250 ml smotany na varenie
čerstvý kôpor
½ lyžičky drvenej rasce
2 bobkové listy
ocot
soľ
8 plátkov slaniny
1 cibuľu
nové korenie
cukor

AKO NA TO

1. Urobte si zápražku. V hrnci na masle opražte múku, aby mala svetložltú farbu.
2. Zalejte litrom studenej vody a privedte do varu.
3. Vsypte nakrájané zemiaky, soľ, rascu, bobkový list, nové korenie a vložte celú ošúpanú cibuľu. Za občasného miešania varte 20 minút.
4. Keď budú zemiaky mäkké, pridajte smotanu a nasekaný kôpor.
5. Lyžicou vyberte bobkový list aj cibuľu.
6. Dochuťte octom, soľou a ak je polievka príliš kyslá, pridajte lyžičku cukru.
7. Na panvici nasucho opečte plátky slaniny.
8. Polievku naservírujte do tanierov. Pridajte vajčko nakrájané na štvrtku, slaninku a kúsok čerstvého kôporu.

Lahodne
krémová

Katka býva na sviatky jari často na svojej milovanej chalupe. Preto sme sa vôbec nečudovali, že sa rozhodla uvariť svoju veľkonočnú kyslú polievku práve tam. Keď bola malá, nemala rada jej kyslosť, dnes ju však miluje a vždy si pri jej jedení spomenie na svoje detstvo. Počas natáčania prevoňala polievka celú chalupu a hladnému štábu, ktorý natáčal ďalší diel relácie Na chalupe, sa zbíhali slinky. Vynikajúcu krémovú polievku koštoval celý štáb a hrniec bol o chvíľu prázdny. A tak sme mali čas opýtať sa Katky, ako trávi veľkonočné sviatky.

AKO TRÁVITE VEĽKONOČNÉ SVIATKY? MÁTE K NIM POZITÍVNY VZŤAH?
S Veľkou nocou sa mi spájajú

najmä rôzne vône a chute. Jednou z nich je práve aj chuť tejto kyslej polievky, ktorú som dnes varila. Doma udržiavame tradíciu, že varíme veľkonočné jedlá typické pre našu rodinu. Mám dvoch synov, ktorí sú veľký jedáci, takže vždy musí byť niečo na stole.

ČO OKREM SPOMÍNANEJ POLIEVKY NESMIE CHÝBAŤ?

Robievam pečené jahňa a zo sladkých vecí klasickú bábovku a ovocný koláč.

MÁTE DOMA AJ VEĽKONOČNÚ VÝZDOBU?

Ak nie sme odcestovaní a trávime sviatky na Slovensku, tak sme väčšinou na našej chalupe. Nemám rada prílišné čačky-mačky, páči sa mi prírodná výzdoba. Väčšinou si

z prechádzky v lese donesieme konáriky, halúzky a nimi si to tam ozdobíme. Okrem kraslíc, ktoré maľovali moji synovia, keď boli malí, mám aj rôzne unikátne kúsky. Kraslice totiž aj zbieram. Vďaka relácii chodíme po celom Slovensku a z každého regiónu si niečo odnesiem.

RELÁCIA NA CHALUPE POKRAČUJE AJ V ĎALŠEJ SEZÓNE. NA ČO SA MÔŽU DIVÁCI TEŠIŤ?

Celá jariná séria bude regionálna. To znamená, že každá časť bude z iného regiónu. Vždy predstavíme súťažnú chalupu, recept a remeslo. Nakrúcanie je náročnejšie, chystáme sa totiž obísť až 16 regiónov, veľa cestujeme, ale výsledok je veľmi pekný a verím, že sa divákovi bude páčiť.

Prípravila Jana Vrbová, foto Robo Hubáč



Reláciu Na chalupe si môžete pozrieť na TV JOJ každú nedeľu o 16.50.